

PASTA ALLA RUCOLA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di pasta tipo orecchiette,
- 50 g di burro,
- 50 g di formaggio gorgonzola dolce,
- 4 cucchiai di latte,
- 1 mazzetto di rucola,
- sale.

In una padella far fondere il burro con il gorgonzola tagliato a pezzetti e il latte fino ad ottenere un composto cremoso, unire la rucola lavata e tagliuzzata e far cuocere per pochi minuti.

Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata, condirla con la salsa preparata e servire.